

**KARAKTERISTIK PEDAGANG, SANITASI PENGOLAHAN DAN ANALISA
KANDUNGAN RHODAMIN B PADA BUMBU CABAI GILING
DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN MEDAN BARU
TAHUN 2012**

Berta Kartina¹, Taufik Ashar², Wirsal Hasan²

¹Program Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Departemen
Kesehatan Lingkungan

²Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera
Utara, Medan, 20155, Indonesia
e-mail : berta_kartina@yahoo.co.id

Abstract

Characteristics of Trader, Sanitation Processing and Analysis Content of Rhodamin B in Seasoning Chili Double-Milled in Traditional Market Sub-district Medan Baru in 2012.

Rhodamin B is one of synthetic dyestuff commonly used as textile dyes are not allowed to use in food products. But there is still a trader who uses rhodamin B in food and beverage products. Seasoning chili double-milled is one of ingredient that is a result of grinding red chili until smooth. The housewife uses seasonings chili double-milled because it easy to use, cheap and time-saving.

The purpose of this research was to know dyes rhodamin B in seasoning chili double-milled in traditional market sub-district Medan Baru in 2012, knowing characteristics of trader, the level of knowledge and sanitation processing seasoning chili double-milled.

This research was a simple descriptive. The method used was applicable in the examination of laboratory in seasoning chili double-milled with chromatography paper and interview using a questionnaire to 11 traders in traditional market sub-district Medan Baru.

Based on the observation known that the sanitary processing of seasoning chili double-milled did not meet the health requirement. The results of the laboratory examination known that all (100%) seasoning chili double-milled does not contain rhodamin B. The results of questionnaire showed that traders with knowledge of enough category as many as 8 (72.7%), traders with knowledge of good category as many as 2 (18.2%) and traders with knowledge of less category as many as 1 (9.1%).

It was recommended to traders to pay more attention to sanitation processing and more wisely in choosing dye substance will be used and to the government to more tighten supervision and checks periodically on seasoning chili double-milled so there was no use dye substances not allowed as rhodamin B.

Keywords : Rhodamin B, Seasoning chili double-milled, Trader of seasoning chili double-milled

Pendahuluan

Dalam Peraturan Pemerintah RI No. 28 tahun 2004 dan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999, rhodamin B merupakan salah satu bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan. Tetapi penggunaannya

masih terus digunakan oleh produsen dalam mewarnai produk makanan dan minuman yang dihasilkannya seperti untuk mewarnai terasi, gulali, kerupuk, saus tomat, cabai giling dan minuman sirup (Cahyadi, 2009).

Ini dikarenakan pewarna sintetis memiliki keunggulan dibandingkan pewarna alami

yaitu harganya lebih murah, lebih mudah digunakan, lebih stabil, lebih tahan terhadap berbagai kondisi lingkungan, daya mewarnainya lebih kuat dan memiliki rentang warna yang lebih luas.

Dari hasil investigasi yang dilakukan oleh Tim Sigi SCTV, 2012, di salah satu pasar tradisional di daerah Jawa Tengah, dari hasil laboratorium ditemukan adanya kandungan mikrobiologi dan jamur. Ini disebabkan karena menggunakan bahan yang telah busuk seperti cabai. Selain itu juga, ditemukan adanya pewarna kimia berbahaya yang berasal dari cat sablon.

Dari hasil investigasi yang dilakukan oleh Majalah Sekar, 2011, di Jakarta Timur, ditemukan pedagang bumbu giling yang menggunakan zat pewarna saat proses penggilingan agar warna dari cabai tetap terjaga dan untuk menarik perhatian dari pembeli.

Hasil pemeriksaan laboratorium Institusi Pendidikan Tenaga Kesehatan Yayasan RS.MH. Thamrin menunjukkan bahwa 90 sampel cabai giling yang diambil dari tiga pasar di DKI Jakarta terdapat 57 sampel (63%) positif menggunakan rhodamin B (Djarismawati, dkk, 2004).

Kecamatan Medan Baru memiliki 2 (dua) pasar tradisional yaitu Pasar Padang Bulan dan Pasar Pringgagan. Dari hasil survei pendahuluan yang dilakukan pada hari Kamis, 1 Maret 2012, di Pasar Padang Bulan terdapat 3 (tiga) pedagang bumbu giling dan di Pasar Pringgagan terdapat 8 (delapan) pedagang bumbu giling. Banyak peminat dari bumbu cabai giling yaitu para ibu rumah tangga dikarenakan kesibukan para ibu rumah tangga membuat mereka berpikir efisien sehingga dituntut untuk menggunakan yang serba praktis seperti bumbu-bumbu masak yang mudah untuk dipakai dan hemat waktu sehingga para ibu rumah tangga tidak perlu lagi repot untuk menggiling atau mengulek bumbu-bumbu itu sendiri.

Bumbu cabai giling yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Medan Baru memiliki potensi mengandung zat pewarna rhodamin B yang berbahaya bagi kesehatan sehingga perlu melakukan pemeriksaan lebih lanjut mengenai keberadaan zat pewarna rhodamin B tersebut.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik pedagang, untuk mengetahui tingkat pengetahuan pedagang bumbu cabai giling, untuk mengetahui sanitasi pengolahan bumbu cabai giling dan untuk mengetahui jenis zat pewarna sintetis yang digunakan dalam bumbu cabai giling sebagai bahan tambahan pangan (BTP) apakah memenuhi syarat kesehatan atau tidak berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1168/Menkes/Per/X/1999.

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi dalam upaya peningkatan pengetahuan konsumen dalam memilih bumbu cabai giling yang dijual di pasar tradisional, memberikan masukan kepada Dinas Kesehatan untuk lebih memperhatikan penggunaan zat pewarna yang tidak diizinkan untuk makanan seperti zat pewarna rhodamin B pada bumbu cabai giling.

Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif sederhana yaitu untuk mengetahui zat pewarna rhodamin B dalam bumbu cabai giling di pasar tradisional Kecamatan Medan Baru tahun 2012. Lokasi penelitian dilakukan di pasar tradisional Kecamatan Medan Baru yaitu Pasar Pringgagan dan Pasar Padang Bulan. Lokasi pemeriksaan zat pewarna rhodamin B pada bumbu cabai giling dilakukan di Laboratorium BARISTAN (Balai Riset dan Standardisasi Industri Medan). Penelitian ini dilaksanakan bulan Mei sampai Juli tahun 2012.

Data primer merupakan data yang diperoleh berdasarkan hasil laboratorium pemeriksaan sampel secara kualitatif dengan menggunakan metode kromatografi kertas dan data dari hasil wawancara dan observasi yang dilakukan kepada pedagang bumbu cabai giling.

Hasil dan Pembahasan

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Pedagang Bumbu Cabai Giling di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru Tahun 2012

Karakteristik Responden	n=11
Jenis Kelamin, n (%)	
• Laki-laki	3 orang (27,3%)
• Perempuan	8 orang (72,7%)
Umur, rerata (simpangan baku), tahun	43,91 (7,88)
Lama Bekerja, rerata (simpangan baku), tahun	10,45 (11,29)

Diketahui bahwa jenis kelamin pedagang bumbu cabai giling yang paling banyak adalah perempuan yaitu sebanyak 8 orang (72,7%). Menurut Sianipar (2009), penjamah makanan perempuan lebih baik

dalam menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan dibandingkan dengan penjamah makanan laki-laki.

Rata-rata umur pedagang bumbu cabai giling adalah 43,91 tahun (44 tahun). Umur pedagang bumbu cabai giling yang lebih tua lebih memperhatikan sanitasi pengolahan karena pedagang tersebut mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah bumbu cabai giling, memakai celemek, mencuci peralatan dengan air bersih.

Rata-rata lama bekerja pedagang adalah 10,45 tahun (10 tahun). Pedagang bumbu cabai giling yang sudah lama bekerja lebih memperhatikan sanitasi pengolahan seperti memakai celemek, mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah bumbu cabai giling, tidak sambil merokok, wadah yang digunakan dalam keadaan bersih dan pedagang tersebut sangat menjaga kualitas dari bumbu cabai giling.

Tabel 2. Distribusi Pedagang Bumbu Cabai Giling Berdasarkan Pengetahuan tentang Bahan Tambahan Pangan, Zat Pewarna, Rhodamin B di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru tahun 2012

No	Pengetahuan	Skor							
		3		2		1		0	
		Jlh	%	Jlh	%	Jlh	%	Jlh	%
1	Mengetahui pengertian bahan tambahan pangan	2	18.2	5	45.5	3	27.3	1	9.1
2	Mengetahui contoh bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan	6	54.5	3	27.3	1	9.1	1	9.1
3	Mengetahui contoh bahan tambahan pangan yang diizinkan	2	18.2	7	63.6	2	18.2	0	0
4	Mengetahui pengertian zat pewarna	7	63.6	4	36.4	0	0	0	0
5	Mengetahui contoh zat pewarna alami	1	9.1	4	36.4	6	54.5	0	0
6	Mengetahui contoh pembuat warna merah	5	45.5	4	36.4	1	9.1	1	9.1
7	Mengetahui pengertian Rhodamin B	2	18.2	3	27.3	5	45.5	1	9.1
8	Mengetahui kegunaan dari Rhodamin B	6	54.5	4	36.4	0	0	1	9.1
9	Mengetahui ciri dari makanan yang mengandung Rhodamin B	6	54.5	1	9.1	0	0	4	36.4
10	Mengetahui dampak dari Rhodamin B terhadap kesehatan	4	36.4	2	18.2	2	18.2	3	27.3

Diketahui bahwa hampir semua pedagang mengetahui namun tidak secara mendetail mengenai pengertian bahan tambahan pangan dan contoh bahan tambahan pangan yang diizinkan. Hampir semua pedagang mengetahui secara benar dan detail mengenai contoh bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan.

Hampir semua pedagang mengetahui secara benar dan detail mengenai pengertian zat pewarna dan contoh bahan pembuat warna merah. Hampir semua pedagang mengetahui secara umum mengenai contoh zat pewarna alami.

Hampir semua pedagang mengetahui secara benar dan detail mengenai kegunaan dari rhodamin B, ciri dari makanan yang mengandung rhodamin B

dan dampak dari rhodamin B terhadap kesehatan. Hampir semua pedagang mengetahui secara umum mengenai pengertian rhodamin B.

Tabel 4. Distribusi Pedagang Bumbu Cabai Giling Berdasarkan Sanitasi Pengolahan Bumbu Cabai Giling di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru Tahun 2012

No.	Kriteria Penilaian	Ya	%	Tidak	%
1	Cabai yang digunakan dalam keadaan baik, segar dan tidak ada yang busuk.	9	81.8	2	18.2
2	Cabai yang akan diolah terlebih dahulu dibuang tangkainya	11	100	0	0
3	Cabai dicuci dengan air mengalir	0	0	11	100
4	Wadah penyimpanan sesuai dengan jenis bumbu	11	100	0	0
5	Peralatan untuk mengolah cabai dicuci dengan air bersih	4	36.4	7	63.6
6	Peralatan yang sudah dicuci dikeringkan dengan alat pengering/kain lap bersih	2	18.2	9	81.8
7	Menggunakan air bersih dalam mengolah bumbu cabai giling	11	100	0	0
8	Pengolah makanan tidak menderita penyakit menular seperti batuk, pilek, diare dan penyakit perut lainnya	8	72.7	3	27.3
9	Pada saat mengolah:				
	a. Penjamah memakai celemek	2	18.2	9	81.8
	b. Penjamah memakai penutup kepala	1	9.1	10	90.9
	c. Penjamah memakai sarung tangan	0	0	11	100
	d. Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	2	18.2	9	81.8
	e. Mencuci tangan sesudah mengolah makanan	9	81.8	2	18.2
	f. Penjamah makanan tidak sambil merokok	8	72.7	3	27.3
	g. Penjamah makanan tidak sambil menggaruk anggota badan	9	81.8	2	18.2
10	Dalam pembuatan bumbu cabai giling, menggunakan zat pewarna merah buatan	0	0	11	100
11	Bumbu cabai giling disimpan dalam keadaan segar dan tidak basi	11	100	0	0
12	Bumbu cabai giling tidak dicampur dengan bumbu lainnya	11	100	0	0
13	Wadah dalam keadaan bersih dan tidak berubah warna	8	72.7	3	27.3
14	Wadah tertutup	0	0	11	100
15	Wadah harus kuat dan memiliki ukuran yang memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan	11	100	0	0

Diketahui bahwa kriteria sanitasi pengolahan bumbu cabai giling di pasar Kecamatan Medan Baru masih belum memenuhi syarat kesehatan.

Semua pedagang tidak mencuci cabai menggunakan air mengalir dan dilakukan dengan 1 (satu) kali pencucian.

Hampir semua pedagang tidak mencuci peralatan dengan air bersih dan tidak mengeringkan dengan alat/kain lap bersih. Hampir semua pedagang pada saat mengolah bumbu cabai giling tidak

menggunakan celemek, tidak menggunakan penutup kepala. Berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang syarat-syarat penjamah dalam menangani makanan jajanan antarlain tidak menderita penyakit menular seperti batuk, pilek, influenza, diare dan penyakit perut sejenisnya, menutup luka (pada luka terbuka/bisul), menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian, memakai celemek dan penutup kepala, mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan

alas tangan, tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan dan tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan.

Hampir semua pedagang tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan. Makanan dapat berperan sebagai media penularan penyakit. Biasanya kuman penyakit mencemari makanan karena terjadi kontak atau makanan disentuh oleh tangan penjamah makanan yang mengandung kuman penyakit sehingga menyebabkan *food infection* yaitu masuknya mikroorganisme dalam makanan dan berkembang biak di dalam makanan lalu makanan tersebut dimakan konsumen dimana mikroorganisme tersebut menyebabkan sakit (Purnawijayanti, 2001).

Semua pedagang tidak memakai sarung tangan. Menurut mereka menggunakan sarung tangan dalam mengolah bumbu cabai giling dapat memperlambat kinerja mereka.

Semua pedagang tidak menggunakan wadah yang tertutup untuk menyimpan bumbu cabai giling yang telah diolah. Hal ini dapat mengakibatkan terkontaminasinya bumbu cabai giling. Makanan disimpan tanpa tutup memungkinkan serangga dan tikus dapat menjangkaunya. Penyimpanan bahan baku jangan sampai terkena serangga, tikus (Soemirat, 2002).

Tabel 3. Distribusi Pedagang Bumbu Cabai Giling Berdasarkan Kategori Pengetahuan di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru Tahun 2012

No.	Kategori Pengetahuan	Jumlah	Persentase (%)
1.	Baik	2	18.2
2.	Cukup	8	72.7
3.	Kurang	1	9.1
Jumlah		11	100.0

Diketahui bahwa pengetahuan pedagang tentang bahan tambahan pangan, zat pewarna dan rhodamin B di pasar tradisional Kecamatan Medan Baru yang paling banyak yaitu pengetahuan dengan kategori cukup sebesar 8 pedagang (72.7%).

Pengetahuan adalah hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Pengetahuan juga dapat didefinisikan sebagai sekumpulan informasi yang dipahami, yang diperoleh dari proses belajar semasa hidup dan dapat dipergunakan sewaktu – waktu sebagai alat penyesuaian diri, baik terhadap diri sendiri maupun lingkungan. Perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih lama bertahan/langgeng daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan, sebaliknya apabila perilaku itu tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran maka tidak akan berlangsung lama (Notoadmojo, 2003).

Berdasarkan hasil pemeriksaan zat pewarna rhodamin B yang dilakukan di BARISTAN (Balai Riset dan Standardisasi Industri Medan) diketahui bahwa 11 sampel bumbu cabai giling yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Medan Baru yang diperiksa semuanya (100%) memenuhi syarat Permenkes RI No.1168/Menkes/Per/X/1999 yaitu tidak mengandung rhodamin B.

Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil yang dilarang penggunaannya dalam produk pangan. Penggunaan rhodamin B pada makanan dalam waktu yang lama (kronis) akan dapat mengakibatkan gangguan fungsi hati maupun kanker (Yuliarti, 2007).

Kesimpulan dan Saran

Karakteristik umum pedagang bumbu cabai giling di pasar tradisional Kecamatan Medan Baru adalah jumlah pedagang bumbu cabai giling berjenis kelamin perempuan lebih banyak yaitu sebesar 8 (72.7%), rata-rata umur pedagang bumbu cabai giling adalah 43,91 tahun (44 tahun), rata-rata lama bekerja pedagang bumbu cabai giling adalah 10,45 tahun (10 tahun). Tingkat pengetahuan pedagang bumbu cabai giling di pasar tradisional Kecamatan Medan Baru berada dalam kategori cukup sebesar 8 (72.7%).

Sanitasi pengolahan bumbu cabai giling di pasar tradisional Kecamatan Medan Baru masih belum memenuhi syarat kesehatan. Kandungan zat pewarna rhodamin B pada bumbu cabai giling yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Medan Baru telah memenuhi syarat kesehatan menurut Permenkes RI No. 1168/Menkes/Per/X/1999 yaitu bumbu cabai giling tidak mengandung rhodamin B.

Bagi para pedagang bumbu cabai giling yaitu mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah bumbu cabai giling, menggunakan celemek, penutup kepala dan sarung tangan saat mengolah bumbu cabai giling, menggunakan air bersih dalam mencuci peralatan untuk mengolah cabai, menggunakan alat pengering/ kain lap yang bersih untuk mengeringkan peralatan mengolah cabai, tidak dalam keadaan batuk, pilek, diare dan penyakit perut lainnya saat mengolah bumbu cabai giling, tidak sambil merokok dan menggaruk anggota badan ketika mengolah makanan, menggunakan wadah yang bersih, tidak berubah warna dan tertutup saat menyajikan bumbu cabai giling.

Bagi konsumen agar lebih cermat dalam membeli bumbu cabai giling yang dijual di pasar tradisional yaitu tidak membeli

bumbu cabai giling yang berwarna mencolok, tidak terpengaruh membeli bumbu cabai giling dengan harga yang murah dan tidak membeli bumbu cabai giling yang aromanya tidak alami seperti aslinya. Bagi Dinas Kesehatan agar memperketat pengawasan dan melakukan pemeriksaan secara berkala pada bumbu cabai giling sehingga tidak ada penggunaan zat pewarna yang tidak diizinkan seperti rhodamin B.

Daftar Pustaka

- Anonimous. 2012. **Awas!! Bumbu Racik Berpewarna** Cat. <http://berita.liputan6.com/> diakses pada tanggal 15 Maret 2012.
- Anonimous. 2011. **Investigasi Tidak Semua Bumbu Giling Berbahan Segar.** <http://www.majalahsekar.com/> diakses pada tanggal 1 Maret 2012.
- Cahyadi, W. 2009. **Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan.** Bumi Aksara, Jakarta.
- Djarismawati, Sugiharti dan Riris Nainggolan. 2004. **Pengetahuan dan Perilaku Pedagang Cabe Merah Giling dalam Penggunaan Rhodamin B di Pasar Tradisional di DKI Jakarta.** Jurnal Ekologi Kesehatan Vol 3 No 1, April 2004 : 7 – 12.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 942/MENKES/SK/VII/2003 **tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.**
- Notoatmodjo, S. 2003. **Pendidikan dan Perilaku Kesehatan.** Rineka Cipta. Jakarta.
- Purnawijayanti. 2001. **Higiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan.** Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

- Riduwan. 2005. **Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian**. Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Sianipar, H. 2009. **Kajian Cemaran *Salmonella sp* Pada Susu Kedelai yang Dijual di beberapa Pasar Tradisional Di Kota Medan**. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Soemirat, J. 2002. **Kesehatan Lingkungan**. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Yuliarti, N. 2007. **Awas! Bahaya di Balik Lezatnya Makanan**. Penerbit ANDI, Yogyakarta.